

Nowicki Vacuüm Tumbler MA-1500PS

De MA-1500 PS horizontale vacuüm tumbler wordt gebruikt om producten zo efficiënt mogelijk te marinieren. Doordat het product onder vacuüm open wordt gezet om vocht te absorberen wordt het product malser en smakelijker.

De tumbler kan uitgerust worden met een koelsysteem om zo ook de temperatuur nauwkeurig te kunnen reguleren. Het gaat dan om de [MA PSCH serie](#).



Volledige controle over uw productie proces

Elke slager en producent heeft zijn eigen unieke recepten en werkwijzes. Het is daarom belangrijk dat er zo veel mogelijk controle is op alle aspecten van het productieproces. Denk hierbij onder andere aan de eerder genoemde temperatuur, het vacuüm niveau en het aantal omwentelingen per minuut.

Door het unieke ontwerp zijn de Nowicki vacuüm tumblers gemakkelijk in gebruik. Laden en ontladen wordt zo eenvoudig mogelijk gemaakt door de mogelijkheid om een normwagenkantelaar te gebruiken bij het beladen en automatisch leeg draaien van de tumbler.

Specificaties

Merk	Metalbud Nowicki	Vermogen	3,4 kW
Inhoud	1.500 Liter	Afmetingen (LxBxH)	2750x1340x1720 mm
Mengsnelheid	0-8 RPM	Gewicht	1050 kg



Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl